

TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI
EKONOMICKÁ FAKULTA

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Technická univerzita v Liberci
Ekonomická fakulta

Studijní program: B 6210 Ekonomika a management

Studijní obor: Ekonomika a management mezinárodního obchodu

Vývoz na trh Evropské unie z hlediska směrnic a
technických norem EU

Exports to EU Market in Terms of Guidelines and
Technical Standards of the European Union

BP-EF-KJB-2010 14

LADA NECHANICKÁ

Vedoucí práce: Ing. Jaroslav Demel, katedra KOB

Konzultant: Tomáš Tryzna, Cutisin, s.r.o.

Počet stran: 46

Počet příloh: 8

Datum odevzdání: 5. ledna 2010

zadání ZP (v oboustranném tisku)

Originál zadání BP je vložen do originálu BP, kopie zadání BP je vložena do kopie BP

Prohlášení

Byla jsem seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, zejména § 60 – školní dílo.

Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci (TUL) nezasahuje do mých autorských práv užitím mé bakalářské práce pro vnitřní potřebu TUL.

Užiji-li bakalářskou práci, nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědoma povinnosti informovat o této skutečnosti TUL; v tomto případě má TUL právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše.

Bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím bakalářské práce a konzultantem.

V Liberci, 5. 1. 2010

.....

Poděkování

Děkuji především vedoucímu této bakalářské práce, panu Ing. Jaroslavu Demelovi, a konzultantovi, panu Tomáši Tryznovi, za cenné rady a pomoc, bez kterých by tato práce nemohla vzniknout.

Anotace

V této práci je nejprve stručně představena historie harmonizace evropských předpisů - nejdříve to byl sektorový přístup, pro který jsou typické směrnice s velmi přesnými specifikacemi, později tzv. Nový přístup, který se vyznačuje rámcovými směrnicemi odkazujícími na podrobné technické normy. Dále je zde nastíněn proces přijímání evropských předpisů do národních legislativ a zjednodušeně popsán rozsah potravinářských předpisů EU.

Další kapitoly se zaměřují na potravinářská nařízení, která jsou závazná pro společnost Cutisin, s.r.o., výrobce kolagenních obalových materiálů pro potravinářský průmysl. Obsah těchto nařízení je stručně popsán, pro podnik nejdůležitější části jsou uvedeny podrobněji. Práce obsahuje také analýzu možné konkurence, především v oblasti dobrovolných norem a certifikátů. V závěru jsou uvedeny poznatky o fungování předpisů v běžném chodu Cutisinu získané během řízené praxe.

Klíčová slova:

přístup k harmonizaci, směrnice, norma, nařízení, kolagen

Abstract

In this thesis the history of European harmonization of laws is briefly presented - first it was a Sectorial approach to be typical of a very precise specifications, later it was so called a New approach, which is characterized by the framework directives, referring to the detailed technical standards. Furthermore, there is outlined the process of adopting European rules into national legislation and there is simply described the range of EU food law.

Other chapters are focused on food regulations that are binding on the company Cutisin, Ltd., manufacturer of collagen packaging for the food industry. The content of these regulations is briefly described, for the company the most important parts of regulations are described in greater detail. The work also includes analysis of potential competition, especially in the field of voluntary standards and certificates. In conclusion information on the operation of regulations in the daily run of Cutisin obtained during internship is given.

Key words:

approach to harmonization, direction, standard, regulation, collagen

Obsah

OBSAH	7
ÚVOD	10
1. SMĚRNICE A TECHNICKÉ NORMY EU	12
1.1. STARÝ PŘÍSTUP (1970 – 1985)	12
1.2. NEHARMONIZOVANÁ OBLAST	12
1.2.1. <i>Princip vzájemného uznávání</i>	13
1.3. NOVÝ PŘÍSTUP	13
1.3.1. <i>Čtyři hlavní zásady směrnic Nového přístupu</i>	14
1.3.2. <i>Oblasti, na něž se vztahuje Nový přístup</i>	14
1.3.3. <i>Technické normy</i>	15
1.3.4. <i>Označení shody CE</i>	15
1.3.5. <i>Posuzování shody</i>	16
1.3.6. <i>Certifikační značka Keymark</i>	16
1.4. PŘÍJÍMÁNÍ EVROPSKÝCH PŘEDPISŮ DO NÁRODNÍCH LEGISLATIV	17
2. EVROPSKÉ POTRAVINÁŘSKÉ PRÁVO	19
3. ČINNOST PODNIKU CUTISIN, S.R.O.	21
3.1. PŘEDSTAVENÍ SPOLEČNOSTI	21
3.1.1. <i>Něco málo o historii společnosti</i>	21
3.1.2. <i>Výrobní proces</i>	22
4. PRÁVNÍ PŘEDPISY POUŽÍVANÉ FIRMOU CUTISIN, S.R.O.	23
4.1. JEDLÉ KOLAGENNÍ VÝROBKY	23
4.1.1. <i>Nařízení č. 178/2002</i>	24
4.1.2. <i>Nařízení č. 852/2004</i>	25
4.1.3. <i>Nařízení č. 853/2004</i>	27
4.1.4. <i>Nařízení komise č. 2073/2005</i>	30
4.1.5. <i>Nařízení č. 882/2004</i>	31
4.1.6. <i>Nařízení č. 854/2004</i>	32
4.2. NEJEDLÉ VÝROBKY	32
4.2.1. <i>Nařízení č. 1935/2004</i>	32
4.3. VLASTNÍ POZNATKY Z PRAXE	35
5. ANALÝZA MOŽNÉ KONKURENCE – Z HLEDISKA POUŽÍVANÝCH NOREM.....	36
6. NORMY Z POHLEDU ZÁKAZNÍKA.....	38
6.1. ISO 9001	38
6.2. ISO 22 000	38
6.3. BRC	39
6.4. IFS	39
6.5. DUTCH HACCP	40
6.6. ISO 14001	40
6.7. CERTIFIKÁT HALAL FOOD AUTHORITY	40
6.8. KOŠER CERTIFIKÁT O RITUÁLNÍ ZPŮSOBILOSTI POTRAVIN A NÁPOJŮ.	41
6.9. DOBROVOLNÉ NORMY A CERTIFIKÁTY SPOLEČNOSTI CUTISIN, S.R.O.	41
7. ZÁVĚR.....	43
8. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	44
SEZNAM PŘÍLOH	47

Seznam zkratek a symbolů

BRC	British Retail Consortium - dobrovolná norma
BS	britská norma - <i>British Standard</i>
CE	evropská shoda (označení) - <i>Conformité Européenne</i>
CEN	Evropský normalizační výbor - <i>Comité Européen de Normalisation</i>
CENELEC	Evropský výbor pro normalizaci v elektrotechnice – <i>Comité Européen de Normalisation Electrotechnique</i>
ČNI	Český normalizační institut
ČR	Česká republika
ČSN	česká technická norma
DIN	německá norma - <i>Deutsche Industrie Norm</i>
EN	Evropská norma
ES	Evropské společenství
ETSI	Evropský ústav pro telekomunikační normy - <i>European Telecommunications Standards Institute</i>
EU	Evropská unie
HACCP	Analýza rizika a kritické kontrolní body - <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
IFS	International Food Standard – dobrovolná norma
ISO	Mezinárodní organizace pro normalizaci - International Organization for Standardization
QMS	Systém řízení jakosti - <i>Quality Management System</i>
RASFF	Systém včasné výměny informací – <i>Rapid Alert System for Food and Feed</i>

Seznam obrázků a tabulek

OBR. 1: PODÍL VÝROBKŮ EU POKRYTÝCH SMĚRNICEMI A PŘEDPISY	13
OBR. 2: ZNAČKA SHODY CE	15
OBR. 3: CHYBNÉ OZNAČENÍ CE	16
OBR. 4: LOGO KEYMARK.....	16
OBR. 5: LOGO CUTISIN	21
OBR. 6: SCHÉMA NEJDŮLEŽITĚJŠÍCH PŘEDPISŮ PRO JEDLÉ STŘEVO	23
OBR. 7: UKÁZKA IDENTIFIKAČNÍHO OZNAČENÍ PRO KOLAGEN Z CUTISINU	29
OBR. 8: SYMBOL PRO OZNAČENÍ „VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI“	34
OBR. 13: UKÁZKA FIREMNÍCH HYGIENICKÝCH NAŘÍZENÍ.....	35
OBR. 9: LOGO SPOLEČNOSTI FIBRAN.....	36
OBR. 10: LOGO SPOLEČNOSTI FABIOS.....	36
OBR. 11: LOGO SPOLEČNOSTI BELKOZIN.....	36
OBR. 12: LOGO SPOLEČNOSTI VISCOFAN GROUP.....	37
 TAB. 1: OBLASTI UPRAVENÉ SMĚRNICEMI NOVÉHO PŘÍSTUPU.....	 14

Úvod

Cílem této bakalářské práce bylo ve zvolené společnosti zmapovat oblast používaných právních předpisů Evropské unie, které představují nutnou podmínku pro vývoz produktů na trhy zemí Společenství, orientovat se v těchto předpisech a porovnat zkušenosti získané v průběhu praxe s teorií vybraných předpisů.

Pro svoji bakalářskou práci a i následnou řízenou praxi jsem si zvolila společnost Cutisin, s.r.o., přesněji závod v Jilemnici. Mým odborným konzultantem se stal pan Tomáš Tryzna, který má v Cutisinu na starosti dodržování evropských i českých potravinářských předpisů a sledování změn v této oblasti.

Protože hlavní činností Cutisinu je produkce obalů na potravinové výrobky, zaměřila jsem se na předpisy z potravinářské oblasti. Hlavně na ty, které jsou podstatné pouze pro výrobu v jilemnickém závodě. Proto jsem například nechala bez povšimnutí Směrnicí Komise 2002/72/ES o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami (obsahuje seznam látek povolených pro výrobu plastů), která je jistě velmi důležitá pro závod ve Slavkově, kde se vyrábí plastové obaly na potravinářské výrobky.

První kapitola této práce pojednává o nutnosti harmonizovat předpisy národních legislativ po vzniku společného trhu, o různých harmonizačních přístupech, jejich specifických znacích, zásadách a principech, či o způsobech přejímání různých evropských předpisů do národních legislativ.

V další části se nalézá popis všech oblastí, jimiž se zabývá potravinářské právo EU. Od potravin, před krmiva, hygienické požadavky, chemické složení až k nebezpečným mikroorganismům.

V třetí části představuji společnost Cutisin, kde jsem, jak již bylo uvedeno, vypracovávala tuto práci a absolvovala povinnou řízenou praxi.

Obsahem čtvrté kapitoly je soupis nejdůležitějších potravinářských nařízení, jimiž se musí výroba v Cutisinu řídit. Předpisy jsou rozděleny podle druhu výrobků, na něž se vztahují - na nařízení pro jedlé výrobky (kde jsem uvedla i dvě nařízení o dozoru nad potravinářskými provozy) a pro nejedlou produkci. Popsala jsem zde i několik případů do praxe převedených předpisů, kterých jsem si všimla v průběhu mého působení v organizaci.

V páté kapitole jsem se snažila analyzovat konkurenci z pohledu norem. Z důvodů v této kapitole uvedených jsem se zaměřila hlavně na dobrovolné normy a certifikáty. Některé z nich jsem stručně popsala v šesté kapitole, kde je také uvedeno, jaké dobrovolné normy Cutisin dodržuje.

1. Směrnice a technické normy EU

Vytvořením jednotného trhu nastal problém, jak usnadnit volný pohyb zboží po území Společenství. Kromě různých tarifů a kvót komplikovaly obchodování podnikům nejčastěji technické překážky obchodu, tedy zdravotní, bezpečnostní nebo morálně-etické předpisy, různé normy nebo postupy prokazování shody výrobku. Každý stát měl jiné požadavky na produkty, které se směly dostat na jeho trh. Přizpůsobovat takto speciálně výrobky pro každý trh bylo nejen složité, ale i nákladné a výrazně to omezovalo obchod. Bylo tedy nutné tyto předpisy sjednotit.

1.1. Starý přístup (1970 – 1985)

Prvním pokusem o sjednocení byl sektorový (dnes zvaný Starý) přístup. Nahrazování národních technických předpisů týkajících se výrobků, které by mohly způsobit spotřebiteli újmu na zdraví, ohrozit ho na životě či způsobit škody velkého rozsahu na majetku a životním prostředí, bylo prováděno prostřednictvím směrnic, které v přílohách obsahovaly velmi podrobné technické, zdravotní, chemické a jiné specifikace výrobků.

Tento přístup se však potýkal s řadou problémů. Vypracování takto přesných směrnic bylo velmi zdlouhavé a často docházelo k neshodám při schvalování v členských zemích. S každým technologickým pokrokem a změnami ve výrobních postupech s tím spojených, bylo nutné směrnice aktualizovat. Což obnášelo absolvovat celý náročný legislativní postup schvalování znovu.

Starý přístup nebyl zrušen, stále platí pro výrobky s „chemickými charakteristikami“, jako jsou potraviny, léčiva, nebo kosmetika.

1.2. Neharmonizovaná oblast

Ne pro všechny druhy výrobků existují harmonizované předpisy. Takové produkty spadají do tzv. „neharmonizované oblasti“ (neplatí na ně žádné zvláštní technické předpisy EU, musí splnit pouze základní bezpečnostní požadavky) a je možné vyvážet je volně.

Jsou to například umělecká díla, živé rostliny, perly a drahé kameny, bižuterie, sádra, cement, sklo, kovy nebo nábytek.

Technická pravidla pro tyto produkty (ustanovení právních nebo správních předpisů) jsou stále v působnosti členských států. Jako příklady je možné použít různé druhy materiálů, které smějí přijít do styku s potravinou. Harmonizované předpisy existují pouze

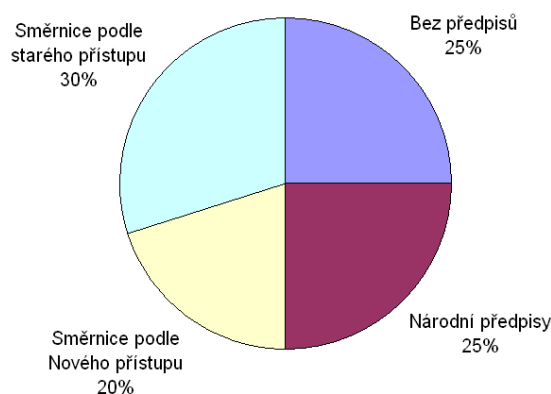
pro čtyři druhy takových materiálů (viz str.33 – vnitrostátní opatření 4.2.1.D)b), ostatní upravují národní vyhlášky.

1.2.1. Princip vzájemného uznávání

Pro usnadnění obchodu komoditami z neharmonizované oblasti vznikl princip vzájemného uznávání. Tvoří tak druhý pilíř volného pohybu zboží na unijním trhu (prvním jsou harmonizované předpisy). Základním předpokladem pro fungování tohoto předpisu je myšlenka, že „výrobky, které jsou dobré pro Němce, jsou dobré i pro Francouze“.

Jinými slovy členské státy uznávají, že i když jsou výrobky vyrobené v souladu s jinými předpisy, normami nebo postupy, než jsou jejich vlastní, tyto v zásadě zaručují srovnatelnou míru bezpečnosti a nemohou jim tak odepřít přístup na svůj trh¹.

Níže uvedený graf přibližně ukazuje, jaké podíly výrobků EU kryjí jaké druhy předpisů.



Obr. 1: Podíl výrobků EU pokrytých směrnicemi a předpisy

Zdroj: *Nový přístup k evropské harmonizaci*. Praha: Český normalizační institut, 2005, [online] str. 12 [květen 2009]. Dostupné z WWW:

<[http://domino.cni.cz/NP/NotesPortalCNI.nsf/key/52E2E84B05E4CC4FC1257021002916D6/\\$File/CNI_brozura_Novy_pristup_02.pdf](http://domino.cni.cz/NP/NotesPortalCNI.nsf/key/52E2E84B05E4CC4FC1257021002916D6/$File/CNI_brozura_Novy_pristup_02.pdf)>.

1.3. Nový přístup

Pro nedostatky Sektorového přístupu přijalo Evropské společenství roku 1985 Nový přístup k evropské harmonizaci a normám (New Approach). Tento přístup se vyznačuje jednotnými rámcovými směrnicemi (společné pro určité skupiny produktů, vztahují se asi na 20 druhů komodit, viz 1.3.2) a principy prokazování shody výrobku s technickými předpisy EU.

¹ [1] Internetové stránky Ministerstva průmyslu a obchodu, článek: Princip vzájemného uznávání na vnitřním trhu se zbožím [online] [cit. 3.12.2009]. Dostupné z WWW: <<http://www.mpo.cz/dokument1249.html>>.

Směrnice obsahují pouze základní, avšak podstatné požadavky důležité pro zajištění bezpečnosti výrobku, ochrany zdraví či ochrany životního prostředí. Uvádějí, čeho má být dosaženo, nikoli jak toho má být dosaženo. Výrobci tím pádem mají možnost volby řešení, jak dosáhnout požadavků směrnice.

Podrobné technické specifikace, které byly dříve součástí směrnic, jsou u tohoto přístupu obsaženy v technických normách (1.3.3), na které směrnice Nového přístupu odkazují. Při nutnosti změny se nemusí přepracovávat celá směrnice, upraví se pouze dotčená technická norma.

1.3.1. Čtyři hlavní zásady směrnic Nového přístupu

- Omezení obsahu směrnic pouze na základní požadavky na bezpečnost výrobku nebo jiných požadavků na ochranu veřejného zájmu, které musí být splněny, jinak nemůže být výrobek vpuštěn na trhy EU.
- Podrobné technické specifikace pro výrobky, které odpovídají současnému vývoji techniky a základním požadavkům stanoveným směrnicemi, vypracovávají normalizační instituce (1.3.3).
- Technické specifikace (evropské normy) jsou nezávazné a dobrovolné.
- Předpokládá se presumpce shody – tedy že produkt, který byl vyroben podle příslušné harmonizované normy, vyhovuje příslušné směrnici. Pokud výrobce harmonizovanou normu nepoužívá, musí prokázat, že jeho výrobky jsou v souladu s předepsanou směrnicí.

1.3.2. Oblasti, na něž se vztahuje Nový přístup

Tab. 1: Oblasti upravené směrnicemi Nového přístupu

Elektrická zařízení nízkého napětí	Zdravotnické prostředky: pro diagnostiku in vitro
Jednoduché tlakové nádoby	Spotřebiče plyných paliv
Bezpečnost hraček	Nové teplovodní kotle spalující kapalná nebo plyná paliva, požadavky na účinnost
Elektromagnetická kompatibilita	Výbušniny pro civilní účely
Stavební výrobky	Zařízení a ochranné systémy určené pro použití v prostředí s nebezpečím výbuchu
Strojní zařízení	Rekreační plavidla
Výtahy	Rádiová a telekomunikační koncová zařízení
Osobní ochranné prostředky	Tlaková zařízení
Váhy s neautomatizovanou činností	Osobní lanové dráhy
Zdravotnické prostředky: všeobecně	
Zdravotnické prostředky: aktivní implantabilní	

Zdroj: Nový přístup k evropské harmonizaci. Praha: Český normalizační institut, 2005, [online] str. 13 [květen 2009]. Dostupné z WWW:

1.3.3. Technické normy

Evropské normy se zaměřují na funkční vlastnosti a specifikaci výrobků. Tvoří podstatnou část Nového přístupu ke směrnicím, obsahují technické podrobnosti ke každé směrnici. Dodržování norem je, až na zvláštní případy nebezpečných a škodlivých výrobků, dobrovolné. Avšak pokud se výrobci těmito normami řídí, mají zaručené splnění základních požadavků směrnic. Technické normy jsou tedy jen kvalifikovaným doporučením.

Normalizační instituce

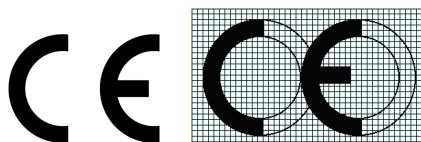
Tvorbou norem jsou pověřeny instituce dvojího druhu:

- instituce s pověřením od Komise - Evropský normalizační výbor (CEN), Evropský výbor pro normalizaci v elektrotechnice (CENELEC) a Evropský institut pro telekomunikaci (ETSI),
- národní instituce, jejichž fungování prověřuje Komise (v ČR Český normalizační institut – ČNI, člen ISO, CEN, CENELEC).

1.3.4. Označení shody CE

Pokud výrobek spadá do regulované (harmonizované) oblasti a je upraven směrnicemi nového přístupu, musí odpovídat požadavkům příslušných směrnic a musí být označen zkratkou CE, což je v překladu evropská shoda - *Conformité Européenne*. Označení CE tedy stvrzuje skutečnost, že výrobek prošel postupem posuzování shody a vyhovuje základním technickým požadavkům směrnic EU.

Značení CE není značkou jakosti nebo bezpečnosti, má ukázat, že výrobky mohou být volně umístěny na vnitřní trh. Je určeno spíše pro orgány dozorující trh, než pro konečného spotřebitele.



Obr. 2: značka shody CE

Zdroj: www.ce-marking.com/CE-marking-logo.html (online 19.6.2009)

I když by se na trh EU nemělo dostat zboží bez označení CE, bohužel nejen na našem trhu se zákazníci mohou setkat s výrobky, které nesou nesprávné označení shody. A které tedy nemusí odpovídat předpisům Společenství.



Obr. 3: Chybné označení CE

Zdroj: : www.ce-marking.com/CE-marking-logo.html (online 19.6.2009)

1.3.5. Posuzování shody

Existuje 8 postupů prokazování shody - od jednoduchých interních zkoušek, které může provádět sám výrobce (hračky), přes namátkové kontroly pověřenou osobou, až k velmi složitým kontrolám pověřenou osobou (notifikovaným orgánem) například u složitých strojních zařízení. Záleží na druhu výrobku a rizika z něj vyplývajícího, jaký způsob bude použit.

1.3.6. Certifikační značka Keymark

Keymark je jednou z dobrovolných certifikačních značek. Byla zřízena evropskými normalizačními institucemi jako harmonizované kvalitativní označení shody s evropskými normami (EN). Je uznávána ve většině evropských zemí a chápána jako ekvivalent jejich vlastních národních certifikačních značek. Může být použita i pro služby.



Obr. 4: Logo Keymark

Zdroj: [http://domino.cni.cz/NP/NotesPortalCNI.nsf/key/C0A3F0C29DBFD314C1256F9B00571406/\\$File/Publikace%20IR-keymark.pdf](http://domino.cni.cz/NP/NotesPortalCNI.nsf/key/C0A3F0C29DBFD314C1256F9B00571406/$File/Publikace%20IR-keymark.pdf) str. 15 (online 15.5.2009)

A) Rozdíly mezi CE a Keymark

Značení CE:

- znamená, že produkt je ve shodě se základními požadavky všech příslušných evropských směrnic;

- je „pasem“ pro vstup na trh EU;
- je určeno odpovědným orgánům vykonávajícím dozor nad trhem;
- je povinným označením;
- musí připojit výrobce, nebo jeho zplnomocněný zástupce, popř. notifikační subjekt.

Značka Keymark

- pomáhá při výběru mezi výrobkem vyhovujícím z právního hlediska požadovaným minimálním vlastnostem Evropského společenství a výrobkem vyhovujícím kompletním evropským normám;
- je značkou kvality;
- je určena uživatelům a spotřebitelům;
- je dobrovolnou certifikací;
- může být udělena pouze takovým certifikačním orgánem (CEN/CENELEC), který je zodpovědný za zajištění trvalé shody výrobku s požadavky EU.²

1.4. Přijímání evropských předpisů do národních legislativ

Evropská unie vydává předpisy různých působností a důležitostí. Liší se i tím, kdo je přijímá. Rámcové předpisy jdou přes Evropský parlament a Radu, zatímco dílčí předpisy schvaluje Komise EU. Přesvědčit se o tom je možné v kapitole 4, kde například Nařízení 178/2002 o obecných zásadách a požadavcích na potraviny pochází od Parlamentu a Rady, kdežto Nařízení 2073/2005 o mikrobiologických kritériích bylo přijato Komisí a je typickým příkladem prováděcího opatření.

Směrnice – obsah směrnic je obecný a platný pro všechny členské státy EU. Avšak je aplikovatelný až po jeho zapracování (transpozici) do národního opatření, které pak platí pouze na území státu, který ho vydal. Takovýto postup přijímání je poměrně zdlouhavý, proto se od používání směrnic postupně upouští. A to i ve Starém přístupu (přesněji potravinářském právu), kde se přechází k jednodušejí zaváděným nařízením.

² [2] Internetové stránky The European Committee for Standardization (CEN) [online] [cit. 28.4.2009]. Dostupné z WWW: <http://www.cen.eu/cenorm/services/conformityassessment/cemarking/keymarkvsceemarking/index.asp> >.

³ [9] Základní aproximační instrumenty [online] s.2, 3 [cit. 30.11.2009]. Dostupné z WWW: <<http://www.polac.cz/eu/skripta/doku1/4.pdf>>.

Nařízení – narozdíl od směrnic jsou nařízení aplikovatelná bezprostředně. Jsou hlavním komunitárním integračním nástrojem, který platí v každém členském státě Evropské unie jednotně a bezprostředně³. Není nutné vydání žádného vnitrostátního předpisu, obsah nařízení stačí pouze přeložit do národního jazyka.

Rozhodnutí - obdobně jako nařízení ES má i rozhodnutí přímé účinky a k jeho realizaci není v zásadě zapotřebí prováděcí národní předpis³. Obsah Rozhodnutí je velmi konkrétní, například, ze kterých třetích zemí je povoleno dovážet maso do EU.

Evropská unie vydává ještě **Doporučení**, jejichž dodržování je dobrovolné.

Technické normy tvoří evropské normalizační instituce, ale vydávají je národní instituce (v ČR ČNI) jako součást národních souborů norem. Proto se nevyskytuje evropská norma EN 71 (pro hračky), ale ČSN EN 71 (česká norma), BS EN 71 (Velká Británie), DIN EN 71 (Německo), jak uvádí brožura o Novém přístupu k evropské harmonizaci na straně 20.

2. Evropské potravinářské právo

Evropské potravinové právo se zaměřuje především na vysokou ochranu lidského života a zdraví, ochranu života zvířat, na důstojné životní podmínky zvířat, zdraví rostlin a ochranu životního prostředí. Jak je z tohoto výčtu patrné, záběr potravinářského práva je velmi široký. Pro základní vymezení rozsahu se velice hodí internetový portál Evropské unie - Food Safety – the Directorate General for Health and Consumers. Uvádí oblasti, kterými se potravinové právo zabývá a stručně je rozebírá, nachází se tam i odkazy na jednotlivé předpisy, které určitou oblast upravují. Jednotlivé oblasti dělí na:

A) Základní potravinářské právo

Základní cíle potravinového práva jsou vyjmenovány v předešlém odstavci. Základní rámec tvoří Nařízení č.178/2002 (kap.4.1.1). Mezi nejdůležitější body tohoto nařízení, které jsou na portálu uvedeny, patří analýza rizik, transparentnost – informování veřejnosti a ochrana zájmů spotřebitelů, nutnost zásady obezřetnosti, sledovatelnost (možnost najít a vysledovat ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravinu, krmivo, hospodářské zvířete nebo látku, která je určena k přimísení do potravin nebo krmiva, nebo u níž se očekává, že takto přimísená bude⁴), či existence rychlého výstražného systému.

Nachází se zde i odkaz na příručku o implementaci některých článků Nařízení č.178 do národních legislativ.

B) Krmiva pro zvířata

Evropská unie ve svých potravinářských předpisech upravuje i krmiva pro zvířata. Mimo jiné označení krmiv, hygienu, aditiva pro zlepšení kvality krmiv, nepovolené látky, kontroly krmivářských podniků, systém odebrání vzorků a metody jejich analýz. Uvádí i seznam schválených a registrovaných krmivářských podniků.

C) Označení potravin a výživa

Spotřebitelé by měli vědět, co která potravina obsahuje, také by neměli být klamáni, co se týče popisů výrobku. Proto EU vydala předpisy pro označení potravin a výživy a o nárocích na výživu a zdraví. V nařízeních pamatuje i na minerální vody či přísady vitamínů a minerálů. Definuje různé druhy potravin – dietní, pro kojence a batolata, pro

⁴ [4] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002* [online] s. 11 [cit. 28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:CS:PDF>>.

redukci váhy, ke zvláštním lékařským účelům, potraviny pro sportovce, nebo pro diabetiky- a upravuje pravidla pro složení, uvádění na trh a označování těchto potravin.

D) Biotechnologie

Pod tímto názvem jsou uvedeny předpisy pro geneticky modifikované potraviny, krmivo, rostliny i osivo a strategie EU v této oblasti.

E) Chemická bezpečnost (nezávadnost)

Aby byl splněn požadavek na bezpečnost potravin, musí být přesně stanoveny množstevní limity, nad něž se nesmí určité chemické látky v potravinách vyskytovat. Jedná se například o různé přídatné a aromatizující látky, zbytky pesticidů, či hormony v mase. Tyto limity musí splňovat i materiály v kontaktu s potravinami, protože by mohly do potravin uvolňovat nebezpečné látky.

F) Biologická nezávadnost

Hygiena potravin je jedním z nejdůležitějších předpokladů splnění cílů potravinového práva EU. Nejen chemické látky, ale i různé biologičtí činitelé mohou ohrožovat zdraví spotřebitelů. Proto byla vydána mikrobiologická kritéria na různé mikroorganismy, jejich toxiny a metabolity. Provádějí se testy na vyloučení přítomnosti TSE (transmisivní spongiformní encefalopatie - BSE/klusavka), salmonely a dalších nemocí přenášených potravou.

G) Kontrola

Dodržování právních předpisů EU musí být ověřováno kontrolami. Je stanoven jejich rozsah, četnost, i kdo je bude provádět.

3. Činnost podniku Cutisin, s.r.o.

3.1. Představení společnosti

Společnost Cutisin s.r.o. je tradičním výrobcem a dodavatelem širokého sortimentu obalů na masné, drůbeží a mlékárenské výrobky. Na českém trhu působí již 76 let. Je členem mezinárodní skupiny Devro, do které patří ještě provozy ve Skotsku, Austrálii a USA.



Obr. 5: Logo Cutisin

Zdroj: www.cutisin.cz (online 10.4.2009)

Výrobní pod značkou Cutisin se nacházejí v Jilemnici a ve Slavkově u Brna.

V závodě v Jilemnici, kde sídlí i ředitelství společnosti, se zaměřují především na výrobu jedlých a nejedlých kolagenních střev, ve Slavkově se vyrábí plastový obalový materiál a probíhá tam i konečná úprava (nařazení a potisk) v Jilemnici vyrobených nejedlých kolagenních (salámových) střev.

3.1.1. Něco málo o historii společnosti

Roku 1933 je poprvé zahájena výroba kolagenních střev v závodě v Kořenově nedaleko Harrachova.

O třináct let později vzniká ochranná známka „Cutisin“.

V roce 1952 získává společnost světové prvenství v zahájení výroby jedlých kolagenních střev pro masné výrobky.

30 let po zahájení výroby v Kořenově je z důvodu nutnosti navýšení výrobních kapacit otevřen nový závod v Jilemnici. Roku 1992 kapitálově vstupuje do společnosti zahraniční partner - firma Teepak se sídlem v USA. Dva roky nato se rozšiřují výrobní kapacity novým závodem ve Slavkově u Brna. Roku 1996 je firma Teepak koupena skotskou společností Devro. Cutisin tím získává jiného zahraničního vlastníka.

V letech 2004 až 2006 probíhá výstavba provozu v Jilemnici pro nové moderní linky na výrobu párkových střívek splňující nejnovější hygienická a veterinární nařízení.

Roku 2009 je uzavřen původní závod v Kořenově. Tamní linky měly nízkou produktivitu a bylo stále dražší staré budovy udržovat, aby splňovaly přísné hygienické požadavky.

3.1.2. Výrobní proces

Klihovka (spodní část hovězí kůže) se nejprve naloží do speciálního roztoku, v němž nějaký čas zraje. Poté se chemicky očistí. Následuje několik fází mechanického zpracování, jejichž výsledným produktem je hmota podobná těstu, která je pak, po smíchání s různými chemickými látkami, zpracována v tažebnách. Zde vznikají několik desítek kilometrů dlouhé trubky kolagenového střeva různých průměru a barev, které se namotají na velké role. Ty poté putují do úpraven (řasnění, převíjení), kde se na řasnících strojích upraví na délku požadovanou zákazníkem, nebo se převinou na menší role, které se odvážejí do Slavkova k potisku, nebo k zákazníkům.

S výrobky z Cutisinu se lze setkat na špekáčcích, frankfurtských párcích, suchých salámech (jako je poličan, vysočina či lovecký salám). Vyrábí i obaly na tlačanky a speciální fólie se sítkou na masové rolky. Ukázky výrobků viz produktové letáky v přílohách.

4. Právní předpisy používané firmou Cutisin, s.r.o.

Protože činnost společnosti Cutisin, s.r.o. spadá do potravinářského odvětví, nevztahují se na ni směrnice Nového přístupu. Platí zde „staré“ směrnice s přesnými a podrobnými požadavky na potraviny, potravinové provozy, mikrobiologická kritéria, atd.

Výrobní sortiment Cutisinu lze rozdělit do dvou skupin: na jedlý a nejedlý. Pro každou tuto skupinu platí jiné předpisy.

4.1. Jedlé kolagenní výrobky

Do této skupiny patří výrobky z kolagenu vhodného k lidské spotřebě, tj. střevo, fólie či koextruzní hmota. Z výrobního sortimentu jsou to například jedlá párková střeva „FINE“, „AF“ střeva na klobásky nebo tubulární fólie na masové rolky či tlačanky. Ukázky produktových letáků v přílohách.

Nejdůležitější předpisy, jimiž se výroba jedlých kolagenních výrobků řídí, ukazuje následující obrázek. Tyto předpisy jsou zde i stručně rozebrány, podobněji jsou uvedeny pouze části podstatné pro Cutisin. Jednotlivé odstavce jsou pro snadnější orientaci nazvány stejně jako oddíly (popř. kapitoly) jednotlivých nařízení.



Obr. 6: Schéma nej důležitějších předpisů pro jedlé střevo

Zdroj: Cutisin, s.r.o.

4.1.1. Nařízení č. 178/2002

Oficiální název: „Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin“.

A) Oblast působnosti a definice

Hlavním cílem nařízení 178/2002 je zajištění vysoké úrovně ochrany lidského zdraví a zájmů spotřebitelů, pokud jde o potraviny. Vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a krmiv (mimo prvovýrobu určenou pro osobní potřebu a domácí přípravu potravin).

Obsahuje také definice pojmů pro účely tohoto nařízení, například co je to potravina, potravinové právo, provozovatel potravinářského podniku, riziko nebo maloobchod.

B) Obecné potravinové právo

Tato kapitola se vztahuje na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a krmiv, která jsou určena pro zvířata určená k produkci potravin, nebo jimiž se tato zvířata krmí⁵.

a) Obecné zásady potravinového práva

Do tohoto oddílu náleží stanovení obecných cílů potravinářského práva, zdůvodnění nutnosti analýzy rizik, zásad předběžné opatrnosti a ochrany zájmů spotřebitelů.

b) Zásady průhlednosti

O nutnosti informovat veřejnost o možném riziku ohrožení lidského zdraví potravinou a o opatřeních, která budou přijata s cílem předejít riziku, snížit je nebo úplně vyloučit.

c) Obecné povinnosti při obchodu s potravinami

Potraviny a krmivo dovážené do Společenství a určené k prodeji na trzích Společenství musí splňovat podmínky potravinového práva. Totéž platí i pro vyvážení do třetích zemí, s ohledem na právní a správní postupy platné v dovážející zemi.

d) Obecné požadavky potravinového práva

Uvádí požadavky na bezpečnost potravin, kdy se potravina nepovažuje za

⁵ [4] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002* [online] s. 12 [cit. 28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:CS:PDF>>.

bezpečnou, je-li nebezpečná potravinou součástí dávky (šarže nebo zásilky), jak se ke zbytku dávky stavět.

Ve všech fázích výroby, zpracování i distribuce je nutné zaručit sledovatelnost potravin i jakékoli látky, která je do potraviny přidána. Provozovatelé potravinářských podniků musí mít systém a postup, jak identifikovat jakoukoli osobu, která jim dodala určitou potravinu, či látku k přimísení do potraviny.

V této části nařízení se také nacházejí požadavky na bezpečnost krmiv a články o odpovědnosti provozovatele krmivářského podniku za krmivo.

C) Evropský úřad pro bezpečnost potravin

Vyjmenovává poslání a úkoly úřadu, definuje pravomoci a činnosti jednotlivých orgánů úřadu, způsob činnosti a povinnosti úřadu.

D) Systém včasné výměny informací - RASFF

Pojednává o zřízení systému včasné výměny informací. Uvádí, kdo je do sítě tohoto systému zařazen, o povinnosti hlásit jakékoli podezření na vážné přímé nebo nepřímé riziko ohrožení lidského zdraví vyplývajícího z potraviny nebo krmiva, atd.

E) Mimořádné situace

V případě vzniku podezření na nebezpečnou potravinu přijímá komise určitá opatření. Uvádí i jejich výčet.

F) Řízení krizí

Tento oddíl pojednává o vytvoření obecného plánu řízení krizí v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv, stanovení typů situací představujících přímá nebo nepřímá rizika pro lidské zdraví spojená s potravinami nebo krmivy, kterým nelze předejít jinak. Je také o zřízení krizové jednotky a jejích úkolech.

4.1.2. Nařízení č. 852/2004

Oficiální název: „Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin“.

A) Oblast působnosti a definice

Jsou zde definovány pojmy pro účely tohoto nařízení, například hygiena potravin, kontaminace, pitá voda, první balení, atd.

B) Povinnosti provozovatelů potravinářských podniků

Provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin pod jeho kontrolou splňovaly odpovídající hygienické požadavky stanovené v tomto nařízení ⁶.

Definují se zvláštní hygienická opatření, která dle potřeby přijmou provozovatelé potravinářských podniků.

Provozovatelům potravinářských podniků se nařizuje zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP (Analýza rizika a kritické kontrolní body - Hazard Analysis and Critical Control Points – podkap. 6.5) a postupovat podle nich. Vyjmenovává zásady HACCP, například:

- identifikace všech rizik, kterým se musí předcházet, vyloučit je, nebo alespoň omezit na přijatelnou úroveň,
- stanovení kritických kontrolních bodů na úrovních, kde je nezbytná kontrola a stanovení kritických limitů v těchto bodech,
- monitorování kritických bodů a nápravná opatření, pokud z monitorování vyplývá, že kritický bod není zvládnán.
- stanovení pravidelných stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování výše uvedených postupů ⁶.

Při změně výrobku, procesu, nebo jeho fáze, případně pozměnění postupy kontroly kritických bodů. Vyžaduje se také aktualizace dokumentů k těmto postupům a uchovávání dokumentace.

C) Pokyny pro správnou praxi

Zde se píše o vypracování vnitrostátních pokynů a pokynů Společenství pro správnou hygienickou praxi a pro používání zásad HACCP.

D) Dovoz a vývoz

Články o dovozu a vývozu potravin odkazují na zásady stanovené v Nařízení 178/2002.

E) Příloha I

První příloha se zabývá prvovýrobou, netýká se tedy Cutisinu. Obsahem jsou také

⁶ [5] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/ 2004* [online] s. 7, 8 [cit. 17.11.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:CS:PDF>>.

doporučení pro správnou hygienickou praxi v prvovýrobnách.

F) Příloha II

Příloha II se vztahuje na všechny ostatní provozovatele potravinářských podniků. Pojednává o požadavcích na potravinářské prostory, například:

- dostatek vhodně umístěných a označených umyvadel na mytí rukou,
- náležité přírodní nebo umělé osvětlení, přírodní nebo nucené větrání, které nesmí vést z nečistých prostor do čistých,
- podlahy musí být v bezvadném stavu, snadno čistitelné a dezinfikovatelné, z nenasákavých, omyvatelných netoxických materiálů, totéž platí pro stěny a dveře,
- stropy musí mít takovou konečnou úpravu, která zabrání hromadění nečistot, růstu nežádoucích plísní a odlučování částecek,
- okna by měla být snadno čistitelná, se sítěmi proti hmyzu.

Dále jsou zde články o požadavcích na dopravní prostředky převážející potraviny, o zacházení s potravinářskými odpady, o zásobování vodou, o osobní hygieně pracovníků (povinností je čistý, je-li to nezbytné, ochranný pracovní oděv, platí zákaz vstupu s chorobami přenosnými potravinami), o balení potravin a skladování obalového materiálu, či o školení pracovníků.

4.1.3. Nařízení č. 853/2004

Oficiální název: „Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu“.

Toto nařízení stanoví zvláštní pravidla pro hygienu potravin živočišného původu vztahující se na provozovatele potravinářských podniků. Těmito pravidly se doplňují pravidla stanovená nařízením (ES) č. 852/2004. Vztahují se na nezpracované i zpracované produkty živočišného původu ⁷.

A) Oblast působnosti a definice

Obsahuje soupis činností, na které se toto nařízení nevztahuje a odkazuje na definice uvedené v nařízení č. 178/2002 a č. 852/2004a také na definice uvedené v příloze I.

⁷ [6] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004* [online] s. 6 [cit. 28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20081028:CS:PDF>>.

B) Povinnosti provozovatelů potravinářských podniků

Odkazuje na povinnosti provozovatelů potravinářských podniků uvedené v příloze II a III. Dále specifikuje postup registrace a schvalování zařízení potravinářských podniků, pravidla pro značení zdravotní nezávadnosti a pro identifikační značení. Upravuje dovoz živočišných produktů z 3. zemí.

C) Obchod

Týká se hlavně osvědčení a dokladů uvedených v příloze II a III. Nacházejí se zde i zvláštní záruky pro vývoz uvedených druhů potravin živočišného původu do Finska nebo Švédska. Tyto potraviny musí být vybaveny doklady o negativním mikrobiologickém vyšetření na salmonelu.

D) Příloha I - definice

Příloha I obsahuje různé definice pojmů patřících do skupin maso, živí mlži, produkty rybolovu, mléko, vejce, žabí stehýnka a hlemýždi či do skupiny zpracované výrobky, kde se nachází i definice kolagenu.

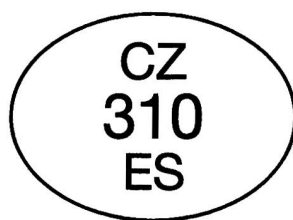
„Kolagenem“ se rozumí bílkovinný výrobek z kostí, kůží, kožek a šlach zvířat, vyráběný v souladu s příslušnými požadavky tohoto nařízení ⁸.

E) Příloha II – požadavky týkající se více produktů živočišného původu a) identifikační označení

Tento oddíl upravuje umístění a způsob identifikačního označení i jeho formu. Formou se rozumí označení země (v případě členské země Společenství buď celý název, nebo první dvě písmena kódu v souladu s příslušnou normou ISO, například CZ, FR, SK) a číslo schváleného zřízení, viz Obr. 7.

Povinností provozovatelů potravinářských podniků je značení výrobků identifikačním označením. Produkt musí být opatřen identifikačním označením před tím, než opustí výrobní zařízení.

⁸ [6] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004* [online] s. 17 [cit. 28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20081028:CS:PDF>>.



Collagen Fit For
Human Consumption

Obr. 7: ukázka identifikačního označení pro kolagen z Cutisinu

Zdroj: Cutisin, s.r.o.

b) Cíle postupů založených na zásadách HACCP

c) Informace o potravinovém řetězci

Oddíl b) a c) se týká jatek, identifikování, čistoty a zdraví zvířat. Uvádí také, jaké informace musí provozovatelé jatek obdržet při příjmu zvířat určených na porážku k lidské spotřebě.

F) Příloha III – zvláštní požadavky

Obsah této přílohy je hodně obsáhlý. Zahrnuje požadavky na maso různých druhů zvířat a na masné výrobky, například: maso domácích kopytníků, maso drůbeže a zajícovců, mleté maso a masné polotovary, produkty rybolovu, opracované žaludky a střeva, nebo želatina, kolagen.

Je zde uvedeno, jak má být se zvířaty zacházeno při přepravě na jatka. Patří sem i požadavky na jatky / bourárny / porcovny, na hygienu porážky / bourání / porcování / vykostňování, nebo požadavky na přepravu a skladování masa.

Kolagen

a) požadavky na suroviny

Obsahuje soupis povolených surovin k výrobě kolagenu určeného k lidské spotřebě. Suroviny musí pocházet pouze ze Společenstvím chválených sběrů kůže. Kůže nesmí být činěna a musí pocházet ze zvířat, která byla shledána jako vhodná k lidské spotřebě a také s těmito zvířaty bylo tak zacházeno na jatkách.

b) Přeprava a skladování surovin

Surovina musí být namísto identifikačního označení opatřena dokladem, který obsahuje údaj o zařízení, ze kterého surovina pochází (kvůli sledovatelnosti), a informace uvedené v příloze D.

Pokud se surovina nezpracovává do 24 hodin od dodání, musí být přepravována a skladována chlazená nebo zmrazená. Nasolené nebo sušené kůže nebo navápněné kůže a kůže a kožky zpracované louhem nebo kyselinou mohou být přepravovány při teplotě okolního prostředí ⁹.

c) Požadavky na výrobu kolagenu

Surovina musí být zpracovávána postupem, který zahrnuje praní, úpravu pH kyselinou nebo zásadou, následně jedno nebo několikrát propláchnutí, filtraci a extruzi, nebo jiným schváleným rovnocenným postupem ⁹.

d) Požadavky na hotové výrobky

Mezi požadavky na hotové výrobky patří především stanovené limity na rezidua různých chemických prvků.

e) Označování

Kolagen musí být označen slovy „Kolagen vhodný k lidské spotřebě“ a datem výroby. Viz Obr. 7 – ukázka identifikačního označení pro kolagen používaného společností Cutisin.

4.1.4. Nařízení komise č. 2073/2005

Oficiální název: „Nařízení komise č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny“.

A) Obecná ustanovení

Toto nařízení, jak je patrné z názvu, stanoví mikrobiologická kritéria pro některé mikroorganismy a prováděcí pravidla, která musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat při provádění obecných a zvláštních hygienických opatření.

Obsahuje definice pojmů použitých v tomto nařízení (mikroorganismy, doba údržnosti, potravina určená pro kojence, atd.), nařizuje provozovatelům potravinářských podniků dodržovat příslušná mikrobiologická kritéria uvedená v příloze I tohoto nařízení, upravuje provádění různých vyšetření podle těchto kritérií, odběr vzorků. Říká co dělat, nejsou-li výsledky vyšetření uspokojivé (nesplňují předepsaná mikrobiolog. kritéria), také nařizuje analyzovat trendy ve výsledcích vyšetření.

⁹ [6] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004* [online] s. 60 [cit. 28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20081028:CS:PDF>>.

B) Příloha I - Mikrobiologická kritéria pro potraviny

V této části Nařízení se nachází tabulky s kritérii bezpečnosti potravin a hygieny výrobního procesu (maso, mléko, vejce, ryby, ovoce a zelenina) a jsou zde i pravidla pro odběr vzorků a přípravu zkušebních vzorků.

Kolagen – pro želatinu a kolagen je uvedeno kritérium pouze u salmonely. V tabulce lze nalézt počty odběrů vzorků, limit, analytickou referenční metodu a určení fáze, na niž se kritérium vztahuje.

4.1.5. Nařízení č.882/2004

Oficiální název: „Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat“.

Toto nařízení stanoví obecná pravidla pro provádění úředních kontrol sloužících k ověření toho, zda jsou dodržována pravidla, jejichž cílem je zejména předcházet rizikům, která přímo nebo prostřednictvím životního prostředí hrozí člověku a zvířatům, tato rizika odstraňovat nebo snižovat na přijatelnou úroveň; a také zaručovat poctivé jednání v obchodu s krmivy a potravinami a chránit zájmy spotřebitelů, včetně označování krmiv a potravin a jiných forem informování spotřebitelů¹⁰.

Zabývá se:

- odběrem vzorků a jejich analýzou,
- tvorbou krizových pohotovostních plánů pro krmiva a potraviny (podle kterých se bude postupovat v případě zjištění, že potravina či krmivo představuje závažné riziko pro člověka nebo zvířata),
- úředními kontrolami při vstupu krmiv a potravin ze třetích zemí,
- správní pomocí a spoluprací v oblasti krmiv a potravin,
- plány kontrol,
- činnostmi Společenství v této oblasti (kontroly, dovozní podmínky, nebo školení kontrolních pracovníků),
- donucovacími opatřeními – vnitrostátními i ze strany Společenství.

¹⁰ [7] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004* [online] s. 9 [cit. 28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20081110:CS:PDF>>.

4.1.6. Nařízení č.854/2004

Oficiální název: „Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě“.

Toto nařízení stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu, doplňuje Nařízení č. 882/2004. Upravuje postup úředních kontrol potravinářských zařízení ve Společenství a postupy týkající se dovozu.

V přílohách se nacházejí požadavky na různé druhy mas a živočišných produktů, požadavky na veterinární kontroly, na pracovníky, které tyto kontroly provádějí, na sdělování výsledků těchto kontrol, na označení zdravotní nezávadnosti či na osvědčení přikládaná při dovozu ze třetích zemí. K nahlédnutí jsou zde i vzory Osvědčení o zdravotní nezávadnosti.

Existuje celá řada dalších nařízení, které je nutné dodržovat. Některá z nich se zabývají různými přídatnými látkami, vonnými a chuťovými látkami, arómaty, barvivy, jiná potravinami nového typu, nebo geneticky modifikovanými potravinami.

4.2. Nejedlé výrobky

Mezi nejedlé výrobky patří plastová střeva vyráběná v závodě Slavkov, ale i kolagenní salámová střeva z Jilemnice, která jsou pro svoji pevnost a složení nepoživatelná. Z výrobků je to například salámové střevo SPR (produktový leták - příloha H).

4.2.1. Nařízení č. 1935/2004

Oficiální název: „Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS“.

A) Účel a předmět

Účelem tohoto nařízení je zajistit účinné fungování vnitřního trhu ve vztahu k uvádění materiálů a předmětů určených pro přímý nebo nepřímý styk s potravinami na trh

11 [8] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004* [online] s. 3 [cit. 28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:338:0004:0017:CS:PDF>>.

Společenství a stanovit základ pro zabezpečení vysokého stupně ochrany lidského zdraví a zájmů spotřebitelů¹¹.

B) Definice

Odkazuje na Nařízení 178/2002, pro účely tohoto nařízení uvádí definice pojmů sledovatelnost, uvedení na trh a aktivní materiály a předměty určenými pro styk s potravinami.

C) Obecné požadavky

Základním požadavkem je, aby materiály ve styku s potravinou neuvolňovaly své složky do potravin nad stanovené množství. Označování, reklama a obchodní úprava materiálů nebo předmětů nesmí být pro spotřebitele zavádějící.

D) Zvláštní opatření

Uvádí obecné požadavky na povolování látek, postup při žádosti o povolení, vydání stanoviska Evropského úřadu pro bezpečnost potravin, změnu, pozastavení platnosti nebo zrušení povolení.

a) aktivní a inteligentní materiály a předměty

Popisuje několik požadavků na tyto materiály (předměty). Například nesmějí poskytovat klamavé informace pro spotřebitele, způsobovat změny ve složení nebo vlastnostech potravin (zakrývat kažení), měly by být odpovídajícím způsobem označeny, že se jedná o aktivní/inteligentní materiály (předměty).

b) vnitrostátní opatření

Co se týče materiálů pro styk s potravinou, v EU jsou harmonizovány pouze předpisy pro inteligentní materiály, plasty (včetně recyklovaných), pro keramiku a celofán. Ostatní materiály spadají do neharmonizované oblasti. Proto tohoto nařízení povoluje zachování nebo přijetí vnitrostátních předpisů členských států, pokud jsou v souladu s pravidly EU.

E) Označování

K materiálům (předmětům), které při uvedení na trh ještě nejsou ve styku s potravinami, se připojí: slova „**pro styk s potravinami**“ nebo konkrétní označení týkající se jejich použití, jako kávovar, láhev na víno, polévková lžice, nebo symbol znázorněný na Obr. 8. Pokud je to nezbytné, připojí se i konkrétní pokyny, které se mají dodržovat při bezpečném a vhodném používání.



Obr. 8: Symbol pro označení „vhodné pro styk s potravinami“

Zdroj: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:338:0004:0017:CS:PDF>
(online 28.4.2009)

F) Prohlášení o shodě

K materiálům, na něž platí zvláštní opatření, musí být povinně přiloženo prohlášení, že jsou v souladu s předpisy, které se na ně vztahují. Tato shoda musí být doložena odpovídající dokumentací. Prohlášení o shodě vydávané společností Cutisin viz příloha E.

G) Sledovatelnost- číslo šarže

Sledovatelnost materiálů a předmětů musí být zajištěna ve všech fázích procesu, aby byla usnadněna kontrola, stažení vadných výrobků, informovanost spotřebitele a vymezení odpovědnosti. V potravinářských podnicích musí existovat systém, který umožní identifikaci dodavatelů popřípadě odběratelů.

H) Bezpečnostní opatření

Pokud se objeví nové informace, z nichž může vyplývat, že používání určitého materiálu (předmětu) může ohrozit lidské zdraví, přestože je v souladu s odpovídajícími zvláštními opatřeními, může být dočasně pozastaveno uplatňování daných předpisů.

I) Příloha I

Obsahuje seznam skupin materiálů a předmětů, na které se mohou vztahovat zvláštní opatření.

J) Příloha II

V této příloze se nachází symbol označující materiály vhodné ke styku s potravinou (Obr. 8)

K) Příloha III

Srovnávací tabulka starší, tímto předpisem zrušené Směrnice 89/109/EHS a tohoto Nařízení 1935/2004.

4.3. Vlastní poznatky z praxe

Ráda bych zde uvedla několik příkladů do praxe převedených Nařízení, o nichž jsem v této práci psala. Během řízené praxe jsem získala nejvíce poznatků v souladu s Přílohou II (viz 4.1.2.F) Nařízení č. 852/2004, kde jsou popsány nároky na výrobní prostory, dodržování hygienických předpisů atd. Z nařízení v příloze uvedených jsem si například všimla sítí proti hmyzu, které byly umístěny na každém otevíratelném okně (v kancelářích v blízkosti výrobních prostor), nebo klimatizačních zařízení, která visela nad pracovišti s řasíci/navíjecími stroji. Většina dveří byla z nerez (který splňuje požadavky na čištění a dezinfikovatelnost), některá byla opatřena speciálním otvíráním – stačilo zatáhnout za táhlo visící od stropu. V nařízení se píše i o zdravotních nárocích na pracovníky. Proto jsem i já jako praktikant musela projít vstupní prohlídkou u závodního lékaře a mít platný Zdravotní průkaz pro práci v potravinách. Byla jsem také náležitě proškolená v oblasti hygieny ve výrobních částech závodu.

Nikdo se nesměl pohybovat po výrobě bez omytých rukou, povinné síťky na vlasy a předepsaného oděvu. V mém případě stačil pracovní plášť, protože jsem nikdy nebyla v přímém kontaktu s výrobky. Avšak obsluha řasnicích/navíjecích strojů musela mít na sobě čistý bílý oděv, do kterého se oblékali v čisté části šatny. Čistá část šatny je součástí tzv. hygienické smyčky, která se skládá ze dvou šaten a umývárny uprostřed. V nečisté šatně si pracovníci odloží oblečení, v kterém přišli, v umýárně se umyjí, a v čisté šatně si oblečou pracovní oděv. Já chodila na pracoviště pouze hygienickým filtrem, což je vstup do potravinářských prostor vybavený umyvadlem a ochrannými pomůckami (síťkami na vlasy).



Obr. 13: Ukázka firemních hygienických nařízení

Zdroj: Cutisin, s.r.o.

5. Analýza možné konkurence – z hlediska používaných norem

Vzhledem k přísným požadavkům Evropské unie na potravinářskou výrobu musí všichni výrobci dodržovat stejné předpisy. Proto se v této oblasti nedá posuzovat jakákoli konkurenční výhoda. Avšak jisté rozdíly lze sledovat u certifikátů a dobrovolných norem, které zákazníci požadují (podrobnější popis norem viz kapitola 6 – Normy z pohledu zákazníka). Níže je uveden výčet konkurenčních podniků Cutisinu, dobrovolných norem a certifikátů, které deklarují.

Španělská společnost **Fibran** vlastní certifikát ISO 9001:2000 a Health Certificate.



Obr. 9: Logo společnosti Fibran

Zdroj: Internetové stránky společnosti Fibran [online] [listopad 2009].

Dostupné z WWW: <www.fibran.net>.

Společnost **Fabios** z Polska se řídí normami ISO 9000:2004, ISO 14001 a systémem HACCP. Na webových stránkách uvádějí, že by chtěli mít certifikát ISO 22000:2005 - Food Safety Management System. Stránky ovšem mají datum poslední aktualizace z r.2007. Zda má nyní Fabios tuto normu už certifikovanou, není jisté.



Obr. 10: Logo společnosti Fabios

Zdroj: Internetové stránky společnosti Fabios [online] [listopad 2009].

Dostupné z WWW: <<http://www.fabios.com.pl/uk/>>.

Ukrajinská firma **Belkozín** má sice webové stránky v anglickém jazyce, ale bohužel na nich není nic jiného než nadpisy. Jaké certifikáty má tato firma nelze tedy zjistit.



Obr. 11: Logo společnosti Belkozín

Zdroj: Internetové stránky společnosti Belkozín [online] [listopad 2009].

Dostupné z WWW: <www.belkozín.com.ua>.

Viscofan Group - výrobní skupina ze Španělska – je největším konkurentem Cutisinu. Vlastní německou firmu Naturin, má svou pobočku v České republice. Je

majitelem společnosti GAMEX České Budějovice, která zaměstnává 850 pracovníků. Vlastní certifikát ISO 9001 a řídí se technickou normou pro výrobu a zpracování potravin BRC Food and Packaging (viz 6.4) a systémem kritických kontrolních bodů HACCP.



Obr. 12: Logo společnosti Viscofan group

Zdroj: Internetové stránky společnosti Viscofan Group [online] [listopad 2009].

Dostupné z WWW: <<http://www.viscofan.cz/>>.

Dobrovolné normy a certifikáty Cutisinu viz 6.9.

6. Normy z pohledu zákazníka

Jak již bylo uvedeno v předešlé kapitole, potvrzení o dodržování dobrovolných představuje výhody oproti konkurenci, i když vlastnictví mezinárodních certifikátů je dnes zcela nutnou podmínkou úspěchu podnikání.

6.1. ISO 9001

Normu ISO 9001 vydala ISO, jejím cílem je stanovit soubor minimálních mezinárodních požadavků na systémy řízení jakosti (QMS). Norma je aplikovatelná na jakoukoli výrobní činnost, nebo službu. Do QMS jsou zainteresováni všichni zaměstnanci společnosti, všichni musí projít školením, v podniku se musí najít a eliminovat slabá místa, vytvoří se příslušná dokumentace ke QMS, provádí se různé audity.

Vydáním certifikátu se potvrzuje, že daná firma zavedla, dokumentuje a používá systém řízení kvality v souladu s normou ISO.

Poslední verzi normy je ISO 9001:2008, vydané v listopadu 2008, v dubnu 2009 vydána v ČR jako ČSN EN ISO 9001:2009.

6.2. ISO 22 000

Pro oblast potravin byla ustanovení normy ISO 9001 příliš obecná. Na jejích zásadách proto vznikla norma nová, která se zaměřuje na systém managementu bezpečnosti potravin – ISO 22 000.

Její působnost zahrnuje celý potravinářský řetězec, od výrobce až ke konečnému spotřebiteli. Používá se ve výrobních podnicích, ve službách i v podnicích, jejichž produkty mají co dočinění potravinami a jejich bezpečností. Tedy od zemědělského zpracování, přes potravinářské podniky, distribuci, maloobchod a restaurace, až k podnikům vyrábějícím stroje na zpracování potravin, obaly nebo desinfekční prostředky používané v potravinářském sektoru.

Norma obsahuje zásady systému analýzy nebezpečí a kritických kontrolních bodů (HACCP), požadavky na správnou výrobní praxi a požadavky na systémy managementu.

Zahrnuje národní i mezinárodní požadavky téměř všech maloobchodníků. Což je ovšem jedna z jejích menších nevýhod – způsobuje to jisté nekonkrétnosti. Tato norma je podporována firmami jako je Nestlé a Danone.

V roce 2006 byla mezinárodní norma ISO 22000 vydána v ČR pod označením ČSN EN ISO 22000:2006.

6.3. BRC

– British Retail Consortium – britská privátní norma, která upravuje řízení bezpečnosti v potravinářských podnicích. Je zaměřena na dodavatele potravin do obchodních řetězců, hlavně na dodavatele primárních značek, tj. pod značkou řetězce. Ale používají ho i dodavatelé pod značkou výrobce.

Má mnoho společného s normami ISO 22 000, IFS i HACCP. Například oproti normě HACCP klade více požadavků na oblast hygieny a stavebně technické aspekty. Zato IFS je „přísnější“ v požadavcích na systém HACCP.

Vyžaduje ji například řetězec supermarketů TESCO.

6.4. IFS

Němečtí obchodníci nebyli spokojeni s obsahem a formou BRC, když se k nim připojili i francouzští a další distributoři, vydali vlastní normu – International Food Standard, která je normě BRC velmi podobná, avšak v určitých oblastech je přísnější a důkladnější.

Klade velký důraz na zapracování systému HACCP. Co je však oproti BRC jiné, je zařazení požadavků na alergenů a na sledovatelnost – musí se uchovávat vzorky suroviny i hotového výrobku až do data expirace.

Stejně jako norma BRC je zaměřena na dodavatele primárních značek. Jiný je však systém hodnocení výsledků. Zde je zaveden bodový systém. Shoda s normou se zjišťuje podle kontrolního seznamu dotazů a vyhodnocovací matice.

Certifikaci podle této normy vyžaduje například Makro.

V poslední době se rozhoduje, která z privátních norem bude považována za hlavní a budou se jí moci řídit všichni dodavatelé, protože bude uznávaná všemi obchodními řetězci. Rozhoduje se mezi BRC, IFS a ISO 22 000. Poslední jmenovaná má nejvíc šancí, avšak musí u ní dojít k drobným úpravám.

6.5. Dutch HACCP

Systém stanovení kritických kontrolních bodů, sloužící k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností související s jejich výrobou. Nezaměřuje se ani tak na kontrolu hotových výrobků, jako spíš na identifikaci všech možných nebezpečí, analýzu rizik, stanovení kritických kontrolních bodů nezbytných k zajištění kvality a nezávadnosti potravinářských produktů, v kontrole těchto kritických bodů a v předcházení biologickým, chemickým a fyzikálním rizikům.

Lze ho, stejně jako ISO 22 000, použít i při výrobě krmiv, obalů na potraviny i čisticích prostředků, které se používají v potravinářských provozech.

Principy tohoto systému jsou přímo začleněny do evropských potravinářských předpisů.

6.6. ISO 14001

Norma ISO 14001 představuje systém řízení podniků z hlediska ochrany životního prostředí. Je mezinárodně uznávaná, dá se použít pro výrobní podniky různých velikostí, i pro služby. Zohledňuje také různost prostředí, v níž podniky existují (ať už jde o geografické podmínky, nebo o kulturu). Má podniky pomoci snižovat negativní dopady na životní prostředí způsobené jeho činnostmi. Nutností přechodu k ekologickému systému managementu je definování environmentálních cílů společnosti a dále přijetí postupů a činností k dosažení stanovených cílů.

Podnik fungující podle požadavků normy ISO 14001 se snaží minimalizovat vznik odpadů a ekologicky s nimi nakládat, neznečišťuje ovzduší ani vodu, snaží se předcházet haváriím včasným rozpoznáním rizik, dbá na ochranu pracovníků a zvyšuje bezpečnost práce. Takovéto chování nejenže zlepšuje image firmy, ale přináší i konkurenční výhody.

V ČR byla tato norma vydána pod označením ČSN EN ISO 14001:2005.

6.7. Certifikát Halal Food Authority

Tento certifikát potvrzuje soulad výrobního procesu s muslimským právem Shari'ah a je základní vstupní podmínkou na trhy islámských zemí. K získání certifikátu je nutné používat suroviny, které nesmí obsahovat, nebo přijít do kontaktu s čímkoliv původem z prasat, a také s alkoholem. Nepřítomnost těchto zakázaných surovin musí být doložena prohlášením (případně přímo Halal certifikátem) od dodavatelů.

6.8. Košer certifikát o rituální způsobilosti potravin a nápojů.

Rabinát Židovské obce v Praze má jako jediný v ČR oprávnění vydávat certifikát a označení (hechšer) o rituální způsobilosti potravin a nápojů tzv. košer. Vyrábět se smí pouze z košer surovin (která zvířata jsou či nejsou košer lze nalézt v Tóře), dále je přísný zákaz požívání krve nebo mršiny. Zvíře musí být zdravé. Je předepsána rituální porážka zvířat, která minimalizuje bolest.

6.9. Dobrovolné normy a certifikáty společnosti Cutisin, s.r.o.

Zákazníky společnosti Cutisin, s.r.o. jsou masokombináty po celém světě (například Rusko, USA, Brazílie, Hong Kong, JAR a další). Jak je na příkladech vidět, Cutisin obchoduje i se zeměmi mimo EU. Při obchodu s třetími zeměmi někdy vznikají různé komplikace. Některé země, z nichž zákazníci pocházejí, mají jiné požadavky na prohlášení o shodě s jejich legislativou, protože mají jiné potravinářské a veterinární předpisy. Výrobky často musí být schváleny tamním kompetentním autorizovaným orgánem (např. ministerstvem zdravotnictví). Při obchodu se zeměmi EU, co se legislativy týče, žádné problémy nenastávají.

Někteří zákazníci vyžadují různé dobrovolné normy a prohlášení. Jiní posílají vlastní dotazníky nad rámec platné legislativy. Například kvůli potvrzení pro normu BRC (nebo IFS) na obsah látek, na přítomnost alergenů, geneticky modifikovaných organismů, nebo na dodržování různých výrobních postupů v souvislosti se zdravotní nezávadností.

Konkurenční výhodou Cutisinu je jistě vlastnictví Halal certifikátu.

A) Certifikát Halal Food Authority

Od roku 2007 má společnost certifikát Halal, který potvrzuje soulad výrobního procesu s muslimským právem Shari'ah. Tento certifikát vyžadují například zákazníci z Ázerbájdžánu, Saudské Arábie, Spojených Arabských Emirátů, Turecka či Kazachstánu.

Avšak ne všechny muslimské země tento certifikát uznávají. Za vydání certifikátu se platí, a protože téměř každá země má vlastní certifikační orgán, panuje v této oblasti silný konkurenční boj.

V ČR nepůsobí žádná muslimská certifikační společnost, proto byl certifikát Halal udělen Cutisinu britskou Halal Food Authority.

Certifikát Halal viz příloha A.

B) ISO 9001

Dodržování systému managementu jakosti ISO 9001:2001 je doloženo certifikátem v příloze C. Jeho vlastnictví nejčastěji požadují asijské zákazníci.

C) ISO 22000

V nynější době společnost uvažuje o pořízení tohoto certifikátu.

D) ISO 14001

Cutisin se řídí systémem environmentálního managementu. Z důvodu finanční náročnosti to však nemá certifikované akreditační firmou.

E) HACCP

Někteří zákazníci se dotazují, zda má Cutisin certifikovaný systém HACCP. Jak řekl pan Tryzna: „Cutisin argumentuje, proč certifikovat akreditační/ certifikační firmou něco, co je požadováno přímo legislativou a kontrolováno veterinárním dozorem“.

F) Košer certifikát o rituální způsobilosti potravin a nápojů.

Cutisin tento certifikát nevlastní. Jeho získání je příliš nákladné. Vyžaduje ho poměrně malá skupina zákazníků, ty Cutisin odkazuje na australského výrobce (ze stejné výrobní skupiny), který je držitelem Kosher Certificate.

7. Závěr

Cílem této práce bylo zmapovat oblast právních předpisů nutných pro obchodování s produkty společnosti Cutisin v rámci EU. Na tuto oblast je velmi těžké aplikovat vlastní návrhy na inovace nebo názory na změny. Systém práva je za roky používání v praxi dostatečně přesný.

Z pohledu potravinového práva je vývoz na trhy EU díky přesným a podrobným předpisům, které musí dodržovat všichni výrobci, bezproblémový a dobře fungující. Nyní se vše usnadňuje přecházením od směrnic, které je nutné zapracovat do národní legislativy, k nařízením, která stačí pouze přeložit do národního jazyka. Každý nový předpis je tím pádem pro výrobce dříve dostupný a je platný všech státech EU ve stejném znění. Potravinářská legislativa tedy nepředstavuje žádné překážky v obchodování s EU.

V oblasti dobrovolných norem, dle mého názoru, není Cutisinu co poradit. Z norem popsanych v mé práci mají (nebo dodržují) téměř všechny pro ně vhodné a o ISO 22 000 - systému managementu bezpečnosti potravin - uvažují, že se jím budou řídit. Což je jistě posune v konkurenceschopnosti výš.

Pro mne samotnou měla tato práce několik přínosů. Obohatila mne o spoustu poznatků z potravinářské oblasti, především jak EU dbá na ochranu zdraví a zájmů spotřebitelů. Utvrdila jsem se v předsvědčení, že orientace v právních záležitostech a jazyce práva není jednoduchá. Často jsem nevěděla, jak jinak vyjádřit obsah některých předpisů vlastními slovy a přitom necitovat příslušné nařízení. Také si častěji všímám označení CE na výrobcích, i když už nyní vím, že vlastně není určeno přímo mně, spotřebiteli.

8. Seznam použité literatury

Citace:

- [1] Internetové stránky Ministerstva průmyslu a obchodu, článek: *Princip vzájemného uznávání na vnitřním trhu se zbožím* [online] [cit. 2009-12-03].
Dostupné z WWW: <<http://www.mpo.cz/dokument1249.html>>.
- [2] Internetové stránky The European Committee for Standardization (CEN) [online] [cit. 2009-04-28].
Dostupné z WWW: <<http://www.cen.eu/cenorm/services/conformityassessment/cemarking/keymarkvsceemarking/index.asp>>.
- [3] Nový přístup k evropské harmonizaci. Praha: Český normalizační institut, 2005, 60 s. [online] [květen 2009].
Dostupné z WWW: <[http://domino.cni.cz/NP/NotesPortalCNI.nsf/key/52E2E84B05E4CC4FC1257021002916D6/\\$File/CNI_brozura_Novy_pristup_02.pdf](http://domino.cni.cz/NP/NotesPortalCNI.nsf/key/52E2E84B05E4CC4FC1257021002916D6/$File/CNI_brozura_Novy_pristup_02.pdf)>.
ISBN 80-7283-182-8.
- [4] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 [online] [28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:CS:PDF>>.
- [5] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 [online] [17.11.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:CS:PDF>>.
- [6] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 [online] [28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20081028:CS:PDF>>.
- [7] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 [online] [28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20081110:CS:PDF>>.
- [8] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 [online] [28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:338:0004:0017:CS:PDF>>.
- [9] *Základní aproximační instrumenty* [online] [listopad 2009].
Dostupné z WWW: <<http://www.polac.cz/eu/skripta/doku1/4.pdf>>.

Bibliografie:

- [10] FRKOVÁ, J., Powerpointová prezentace *Volný pohyb zboží – Technické požadavky na výrobky*. [online] [listopad 2009].
Dostupné z WWW: <<http://eko.fsv.cvut.cz/~frkova/Archiv/RIEU/8pr/Technick%E9%20po%9Eadavky%20na%20v%FDrobky.ppt>>.
- [11] Internetový portál EU: Food Safety – From Farm to the Fork [online] [květen 2009]
Dostupné z WWW: <http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm>.
- [12] Internetové stránky CE-marking [online] [19.6.2009]. Dostupné z WWW: <www.ce-marking.com/CE-marking-logo.html>.
- [13] Internetové stránky Inspekční a certifikační společnosti TÜV NORD Czech, s.r.o. [online] [10.11.2009]. Dostupné z WWW: <<http://www.tuv-nord.cz/37869.asp>>.
- [14] Internetové stránky Institutu pro testování a certifikaci [online] [10.11.2009].
Dostupné z WWW: <www.itczlin.cz/index.php?lang=cz>.
- [15] Internetové stránky poradenské společnosti "QEMS" s.r.o. [online] [10.11.2009].
Dostupné z WWW: <<http://www.qems.cz/iso-systemy-managementu/poradenstvi-haccp-iso-22000-5/>>.
- [16] Internetové stránky společnosti Belkosin [online] [listopad 2009].
Dostupné z WWW: <www.belkozin.com.ua>.
- [17] Internetové stránky společnosti Cutisin, s.r.o. [online] [září 2009].
Dostupné z WWW: <www.cutisin.cz>.
- [18] Internetové stránky společnosti Fabios [online] [listopad 2009].
Dostupné z WWW: <<http://www.fabios.com.pl/uk/>>.
- [19] Internetové stránky společnosti Fibran [online] [listopad 2009].
Dostupné z WWW: <www.fibran.net>.
- [20] Internetové stránky společnosti Viscofan Group [online] [listopad 2009].
Dostupné z WWW: <<http://www.viscofan.cz/>>.
- [21] Internetové stránky Židovské obce v Praze [online] [květen 2009]
Dostupné z WWW: <http://www.kehilaprag.cz/mambo/index.php?option=com_content&task=view&id=944&Itemid=90>.
- [22] Interní dokumenty společnosti Cutisin, s.r.o.
- [23] KRÁL, R., *Několik poznámek ke sbližování práva ČR s právem ES a EU*, Právnická fakulta UK Praha, [online] [listopad 2009].
Dostupné z WWW: <<http://www.svses.cz/skola/akce/konf/peu03/texty/kral.pdf>>.
- [24] MACHKOVÁ, H., a kol., *Mezinárodní obchodní operace*. 4. vyd. Praha: Grada Publishing, 2007, 240 s. ISBN 978-80-247-1590-2.
- [25] *Obchod v rámci Evropské unie a obchodní operace mimo členské země EU*. Praha: ASPI Publishing, 2004, 296 s. ISBN 80-7357-006-8.

- [26] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze *Nářízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004* [online] [28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0854:20081028:CS:PDF>>.
- [27] Portál EUR-Lex - Konsolidovaná verze *Nářízení Komise č. 2073/2005* [online] [28.4.2009] Dostupné z WWW: <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20071227:CS:PDF>>.
- [28] *Publikace IR-Keymark* [online] Praha: Český normalizační institut [15.5.2009] Dostupné z WWW: <[http://domino.cni.cz/NP/NotesPortalCNI.nsf/key/C0A3F0C29DBFD314C1256F9B00571406/\\$File/Publikace%20IR-keymark.pdf](http://domino.cni.cz/NP/NotesPortalCNI.nsf/key/C0A3F0C29DBFD314C1256F9B00571406/$File/Publikace%20IR-keymark.pdf)> ISBN 80-7283-120-8
- [29] SUKOVÁ, I., Článek z internetových stránek Agronavigátor: *Certifikovat ano, ale podle jaké normy?* [online] [září 2009]. Dostupné z WWW: <<http://www.agronavigator.cz/default.asp?ids=158&ch=13&typ=1&val=57235>>.
- [30] SUKOVÁ, I., Článek z internetových stránek Agronavigátor: *Rozdíly mezi normou BRC a IFS* [online] [září 2009]. Dostupné z WWW: <<http://www.agronavigator.cz/default.asp?ids=418&ch=13&typ=1&val=16308>>.
- [31] SVOBODA, P., *Liberalizace obchodu zbožím v právu Evropské unie*. 1. vyd. Praha: C.H.Beck, 2003, 257 s. ISBN 80-7179-815-0.

Seznam příloh

CERTIFIKÁT HALAL FOOD	A
DODATEK K CERTIFIKÁTU HALAL FOOD	B
CERTIFIKÁT ISO 9001	C
VZOR DOKLADU PŘILOŽENÉHO K SUROVINĚ URČENÉ PRO VÝROBU ŽELATINY NEBO KOLAGENU URČENÝCH K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ	D
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ – NEJEDLÉ VÝROBKY	E
PRODUKTOVÝ LETÁK CUTISIN FINE	F
PRODUKTOVÝ LETÁK CUTISIN AF	G
PRODUKTOVÝ LETÁK CPE & SPR	H

Příloha A

Certifikát Halal Food



حلال

HFA APPROVED

HALAL FOOD AUTHORITY LICENCE

This is to certify that having fulfilled all the HFA rules,

CUTISIN s.r.o.

of VICHOVSKÁ 830, 514 19 JILEMNICE, CZECH REPUBLIC

are processing and distributing halal edible collagen food casings and non-edible food casings.

All ingredients, formulations and methods of manufacture are HALAL. Production is carried out in compliance of EU hygiene and food safety rules and, all HACCP procedures are observed and logged.

This company is allowed to use the HFA logo on packaging as a seal of approval for Muslim usage.

Manufacturing process and products are regularly monitored by HFA Inspectors.

Chaymansin Sritani

Chairman

109 FULHAM PALACE ROAD, LONDON W6 8JA

Expiry/ Renewal Date of Licence: 31st August 2009

Hasan Mansoor

President

Příloha B

Dodatek k certifikátu Halal Food



Halal Food Authority

AUTHENTICATION OF HALAL

HAVING CHECKED THE SPECIFICATIONS, THE INGREDIENTS AND THE FORMULATIONS OF THE FOLLOWING NAMED PRODUCTS OF **CUTISIN, S.R.O.** OF VÍCHOVSKÁ 830, 514 19 JILEMNICE, CZECH REPUBLIC, WE CONFIRM AND CERTIFY THAT THESE ARE **HALAL**.

WE ARE SATISFIED THAT THE METHOD OF PROCESS AND MANUFACTURE IS IN ACCORDANCE WITH THE ISLAMIC SHARI'AH AND THAT THE PLANT AND THE COMPANY OPERATE IN COMPLIANCE OF RELEVANT HACCP AND EU REGULATIONS AND, ALL HEALTH AND SAFETY PROCEDURES ARE LOGGED.

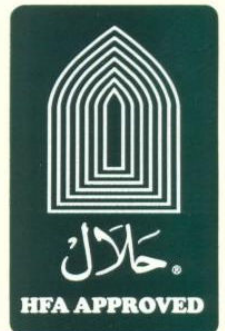
Edible Collagen Casings - Types		Non-edible Collagen Casings – Types
CSE, CSEU	MET SF	SPR and all variants
AF	CPE	014 and all variants
EWC	STIX K1 (Caramel Colour)	CRC and all variants
FINE	CRE	CRS and all variants
FINE K1 (Caramel Colour)	CRE L	CGM
FINE T	CRE K1	
TE	CRF	
TE SF	Edicol clear and all variants	
FEP		
MET	Edicol caramel	

Masood Khawaja
President
Halal Food Authority

Cutisin, s.r.o.
Víchovská 830
514 19 Jilemnice
Czech Republic

2nd September 2008

this document is valid till 31st August 2009



Příloha C

Certifikát ISO 9001



CERTIFIKÁT

Potvrzujeme, že systém managementu jakosti společnosti:

**Cutisin, s.r.o.
Jilemnice
Česká republika**

byl schválen společností Lloyd's Register Quality Assurance
podle následujících standardů systému managementu jakosti:

ČSN EN ISO 9001:2001

Systém managementu jakosti zahrnuje činnosti:

**Vývoj a výroba kolagenních
a plastových střev pro potravinářský průmysl.**

Certifikát č.: PRA 0003864

První certifikát vystaven: 20. listopadu 1996

Současný certifikát vystaven: 1. srpna 2008

Platnost certifikátu do: 31. července 2011

Vystaveno v: Lloyd's Register EMEA, Praha,
v zastoupení Lloyd's Register Quality Assurance Limited



001

Tento dokument je vystaven za podmínek uvedených na zadní straně.

Táborská 31, 140 00 Praha 4, Česká republika CZ61378721

Platnost tohoto certifikátu je podmíněna udržbou systému managementu jakosti podle příslušných standardů, což bude monitorováno společností LRQA.
Pouze značka akreditace UKAS vyjadřuje, že činnost, uvedená na tomto certifikátu, jsou zahrnuty do rozsahu akreditace specifikovaném akreditačním certifikátem 040 001.
Strana 1 z celkové 13

Příloha D

Vzor dokladu přiloženého k surovině určené pro
výrobu želatiny nebo kolagenu určených k lidské
spotřebě

Dodatek k PŘÍLOZE III

**VZOR DOKLADU PŘILOŽENÉHO K SUROVINĚ URČENÉ PRO
VÝROBU ŽELATINY NEBO KOLAGENU URČENÝCH K LIDSKÉ
SPOTŘEBĚ**

Číslo obchodního dokladu:

I. Identifikace suroviny

Povaha suroviny:

Druh zvířat:

Druh obalu:

Počet kusů nebo balení:

Čistá hmotnost (kg):

II. Původ suroviny

Druh, název, adresa a číslo schválení/registrace/zvláštního povolení zařízení
původu:

.....

Jméno a adresa odesílatele ⁽¹⁾:

III. Místo určení suroviny

Druh, název, adresa a číslo schválení/registrace/zvláštního povolení výrobního
zařízení místa určení:

.....

Jméno a adresa adresáta ⁽²⁾:

IV. Dopravní prostředek:

V , dne

.....

(Podpis provozovatele zařízení původu nebo jeho zástupců)

Příloha E

Prohlášení o shodě – nejedlé výrobky

DECLARATION

We hereby declare that Cutisin non-edible collagen and plastic casings are made in conformity with requirements of the following European Union provisions:

- **Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC.**
- **Commission Regulation (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food**
- **Commission Directive 2002/72/EC relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs**
Note: conformity with applicable limits.
- **Pigments for coloured non-edible collagen casings comply with requirements of European Resolution AP (89) I for colorants for coloration of food packaging.**

Příloha F

Produktový leták Cutisin FINE



► Jedlé párkové
kolagenní střevo

Příklady aplikací:

Jemné párky

Drůbeží párky

Spišské párky

Frankfurtské

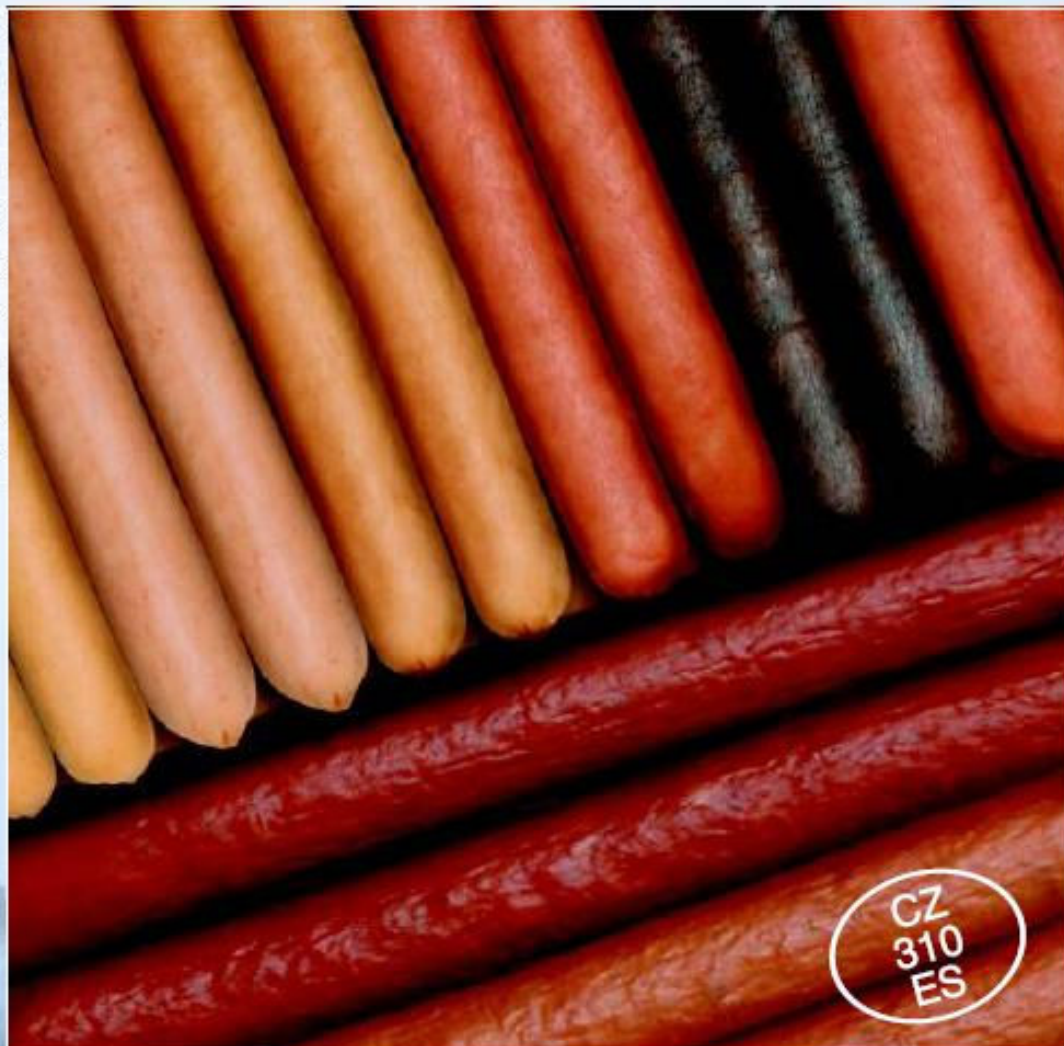
Videňské

Hot Dogs

Debrecinka

Cabanos

Pfefferbeisser



Jedlé kolagenní střevo s velmi jemným skusem a vysokou efektivitou při narážení

Cutisin FINE je jedlé kolagenní párkové střevo, určené pro tepelně opracované výrobky typu Frankfurtský párek, které se udí kouřem a následně vaří v páře. Střeva jsou výborně propustná pro kouř a vodní páru, střevo je možno konzumovat jako součást uzeniny. Jedlé párkové kolagenní střevo FINE je nejprodávanejším produktem v nabídce

KLÍČOVÉ VÝHODY:

- přírodní vzhled srovnatelný se skopovými střívký
- velmi jemný skus
- výborná zpracovatelnost
- udržení stálého kalibru a tvaru výrobku
- optimální propustnost pro kouř
- široká nabídka kalibrů a barev



párkových střívek naší firmy. Vyznačuje se vysokou pružností a bezproblémovým strojním zpracováním. Hotové výrobky mají velmi jemný skus a přirozený vzhled srovnatelný s párky ve skopových střívcích. Jedlé kolagenní střevo FINE se vyznačuje snadným narážením na všech běžných typech poloautomatických nebo automatických narážek.



Na práni lze dodávat
řádně rouбіky
s uzavřenými konci pro
stroje s automatickým
podáváním rouбіků,
ať už se strojním
uzavřeným koncem TCE
nebo s ručními uzlíky
KCE

Snake

Smoking karamel

Tmavy K

me!

Karaman

indni

Prüfung

mark

14

DOPORUČENÉ ZPRACOVÁNÍ

Výrobky se udí v kůři při obvyklých teplotách a vaří se v páře při maximální teplotě prostředí 75 °C. Po tepelném opracování doporučujeme výrobky ochladit sprchováním studenou vodou. Uzení studeným kouřem a sušení je možno provádět dle potřeby bez omezení.

Dostupné kalibry a barvy:

Seite	Pythag	Karned	Smale	Thurs karned	Dark	Leads
17	●	●	—	—	—	—
18	●	—	●	—	—	—
19	●	●	—	●	●	—
20	●	●	●	●	●	●
21	●	●	●	—	—	—
22	●	●	●	—	●	—
23	●	—	—	—	—	●
24	●	●	●	—	●	—
26	●	●	●	—	●	—
29	●	●	●	—	—	—
31	●	—	—	—	●	—
32	—	—	—	—	●	—
33	●	—	—	—	●	—
36	●	—	—	—	—	—
36	●	—	—	—	—	—
40	●	—	—	—	—	—
43	●	—	—	—	—	—
45	●	—	—	—	—	—

Tepelné opracování kouřem*:

Cinnost	Čas (min.)	R.H. (%)	Teplota (°C)
předvaření	5	100	55
odvětrání	5	—	50
ohřev	10	70	45-55
sušení	10-20	50-70	65
uzení	10-15	70-90	68
vaření	10	100	75
sprchování	20	—	—

(*Výše uvedené údaje jsou pouze doporučení.)

Podmínky skladování:

- Skladujte v uzavřených obalech v chladu a suchu (od 5°C do 25°C)
- Otevřené obaly znovu uzavřete, jinak hrozí ztráta požadované vlhkosti

Technická podpora:

Naši servisní technici jsou Vám k dispozici při řešení technologických problémů se zpracováním našich obalů.

Väl distributor:

	AUSTRALIA	+61-2-63 308 200
	CZECH REPUBLIC	+420-481 563 451
	GERMANY	+49-40-5 40 00 30
	HONG KONG	+852-2572 1998
	JAPAN	+81-3-3278-2871
	NEW ZEALAND	+64-9-262 2523
	UNITED KINGDOM	00800-122 74647
	UNITES STATES	+1-866-60 DEVRO

www.devro-plc.be
www.eutelsio.be

DEVRO™

Příloha G

Produktový leták Cutisin AF



▶ Jedlé kolagenní střevo
vhodné pro čerstvé klobásové výrobky

Příklady aplikací:

*Bílé klobásy**Vinné klobásy**Grilovací klobásy**Breakfast Sausage**Chipolatas**Merguez**Salchicha**French Chipolata**Toulouse Sausage**Boerewors**Godiveau*

**CUTISIN®****FRISCH-PROGRAMM**

Jedlé kolagenní střevo AF je určeno pro široký sortiment čerstvých klobásových výrobků.

Jedlá párková kolagenní střevo AF jsou určena pro výrobu tepelně neopracovaných masných výrobků, které jsou před konzumací opékány (bílé klobásky, vinné klobásky, apod). Střevo AF se vyznačují minimálním smršťováním stěny střevo při opékání, fritování nebo grilování. Mají velmi jemný skus a přirozený vzhled. Jsou určena ke

KLÍČOVÉ VÝHODY

- Snadné narázení na všech moderních typech narážecích strojů
- Ideální pro vysokorychlostní narázení
- Výrobky mají lesklý, čerstvý vzhled
- Velmi jemný skus hotových výrobků
- Vynikající tepelná zpracovatelnost hotových výrobků
- Střevo AF udržuje stálý kalibr a tvar výrobků



zpracování na všech typech moderních narážecích strojů.

Jedlé kolagenní střevo AF je k dispozici v kalibrech od 19 mm do 28 mm v přírodní barvě. Střevo je dodáváno řasené, nabízíme různé varianty dělek roubíků.



Narážené masné výrobky lze opékat:

- na holé rozpálené pánvi
- na nízké vrstvě tuku
- ve vysoké vrstvě tuku, do které jsou výrobky ponořeny (fritování)
- grilováním

DOPORUČENÉ ZPRACOVÁNÍ

Připraveno k okamžitému použití bez nutnosti dalšího namáčení. Narážejte pouze na doporučené kalibry.

Dostupné narážecí kalibry, narážecí trny a výkonové normy:

Kalibr (mm)	Narážecí trn (mm)	Norma kg/1000m střevo
19	10/11	250
20	11/12	280
21	11/12	300
22	12/13	330
23	12/13	360
24	13/14	390
26	15/16	500
28	15/16	530

Podmínky skladování:

- Skladujte v uzavřených obalech v chladu a suchu (od 5°C do 25°C)
- Otevřené obaly znovu uzavřete, jinak hrozí ztráta požadované vlhkosti.

Standard kvality:

Jedlá kolagenní střevo AF jsou vyráběna v souladu s mezinárodní směrnici ISO 9001 a podléhají nej přísnějším kontrolám.

Technická podpora:

Naši servisní technici jsou Vám k dispozici při řešení technologických problémů se zpracováním našich obalů.



Váš distributor:

	AUSTRALIA	+61-2-63 308 200	www.devro.plc.uk www.cutisin.cz
	CZECH REPUBLIC	+420-481 563 451	
	GERMANY	+49-40-5 40 00 30	
	HONG KONG	+852-2572 1998	
	JAPAN	+81-3-3278-2871	
	NEW ZEALAND	+64-9-262 2523	
	UNITED KINGDOM	00800-122 74647	
	UNITED STATES	+1-866-60 DEVRO	

DEVRO™

Příloha H

Produktový leták CPE & SPR



► Kolagenní střevo

Příklady aplikací:

Výsočina

Špekáčky

Selský salám

Krakauer

Tiroler

Cervelas



